

Tripes à la bolognaise au Parmesan



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

80 minutes



Ingrédients

Fromage : 100 grs [Parmesan](#) râpé
1 kg de tripes cuites
100 grs lard de poitrine
30 grs huile
1 oignon
1 gousse d'ail
2 jaunes d'oeufs
1 dl jus de viande
1 dl bouillon
1 bouquet garni
sel, poivre.

Préparation

Hachez le lard, l'oignon, l'ail et le persil. Dans une poêle faites revenir dans l'huile ces ingrédients à feu moyen, puis ajoutez les tripes. Assaisonnez : sel, poivre. Laissez rissoler 10 minutes. Mouillez avec le bouillon. Amenez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter doucement 1 heure. Battez les jaunes d'oeufs avec le jus de viande tiède. Incorporez aux tripes. Poudrez avec 1/3 du fromage. Couvrez, maintenez à l'écart du feu. Versez les tripes dans un plat creux de service, avec, le reste du râpé.

[Voir l'enregistrement automatique](#)

Fromages associés

Parmesan Reggiano ou Parmigiano Reggiano